Whirlpool®
Appareils Ménagers

G U I D E

d'utilisation et d'entretien

Cuisinière à gaz autonettoyante

Note à l'utilisateur 2
Sécurité de la cuisinière 3
Pièces et caractéristiques 5
Utilisation de la cuisinière 6
Utilisation du programme d'autonettoyage.....20
Entretien de la cuisinière 23
Guide de diagnostic 29
Demande d'assistance ou de service.....32
Index 35
Garantie 36

Pour assistance ou service aux É.-U., téléphoner au Centre d'assistance au consommateur.

1-800-253-1301

Pour assistance ou service au Canada, voir page 33.

POUR L'INSTALLATEUR : LAISSER CE MANUEL D'INSTRUCTION AVEC L'APPAREIL.

POUR LE CONSOMMATEUR : LIRE CE MANUEL ET LE CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Super Capacité 465 **avec système ACCUBAKE®**

Four de 1,95 m^3 (4,65 pi^3)

MODÈLES SF385PEG SF387LEG

8054023

www.whirlpool.com

NOTE À L'UTILISATEUR

Merci de votre achat d'un appareil électroménager WHIRLPOOL®.

La marque Whirlpool s'est engagée à concevoir des produits de qualité qui donnent un rendement uniforme et vous facilitent la vie. Pour vous assurer de nombreuses années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point ce Guide d'utilisation et d'entretien. Il contient de nombreux renseignements qui vous aideront à utiliser et à faire l'entretien de votre appareil, convenablement et en sécurité. Veuillez lire ces renseignements attentivement.

Veuillez aussi remplir et retourner par la poste la **carte** ci-incluse **d'enregistrement du produit,** fournie avec votre appareil électroménager. Cette carte nous aidera à vous tenir au courant de tout nouveau renseignement au sujet de votre appareil électroménager.

Veuillez noter ici l'information concernant votre modèle.

Chaque fois que vous téléphonez pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez connaître le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil au complet. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique (voir le schéma à la section "Pièces et caractéristiques").

Veuillez aussi inscrire la date d'achat de votre appareil ménager et les nom, adresse et numéro de téléphone du marchand.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du marchand _____

Adresse du marchand _____

Téléphone du marchand _____

Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble dans un lieu sûr pour référence ultérieure. Il est important pour vous de garder votre reçu de vente indiquant la date d'achat. Une preuve d'achat vous assurera un service d'après les garanties.

Aux É.-U., composez notre numéro sans frais d'interurbain du Centre d'assistance au consommateur. **1-800-253-1301**

Pour trouver des renseignements détaillés concernant le produit, l'emplacement de votre marchand Whirlpool le plus proche, ou un service autorisé, pour acheter un accessoire ou enregistrer votre appareil en ligne, veuillez parcourir notre site web à
www.whirlpool.com

Au Canada, pour assistance ou service, voir la section "Si vous avez besoin d'aide ou de service".

Au Canada, visitez notre site web à **www.whirlpool.com/canada**

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique; ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT." Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque certain de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessure, et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

LA BRIDE ANTIBASCULEMENT

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

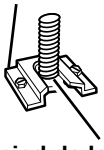
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

suite à la page suivante

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

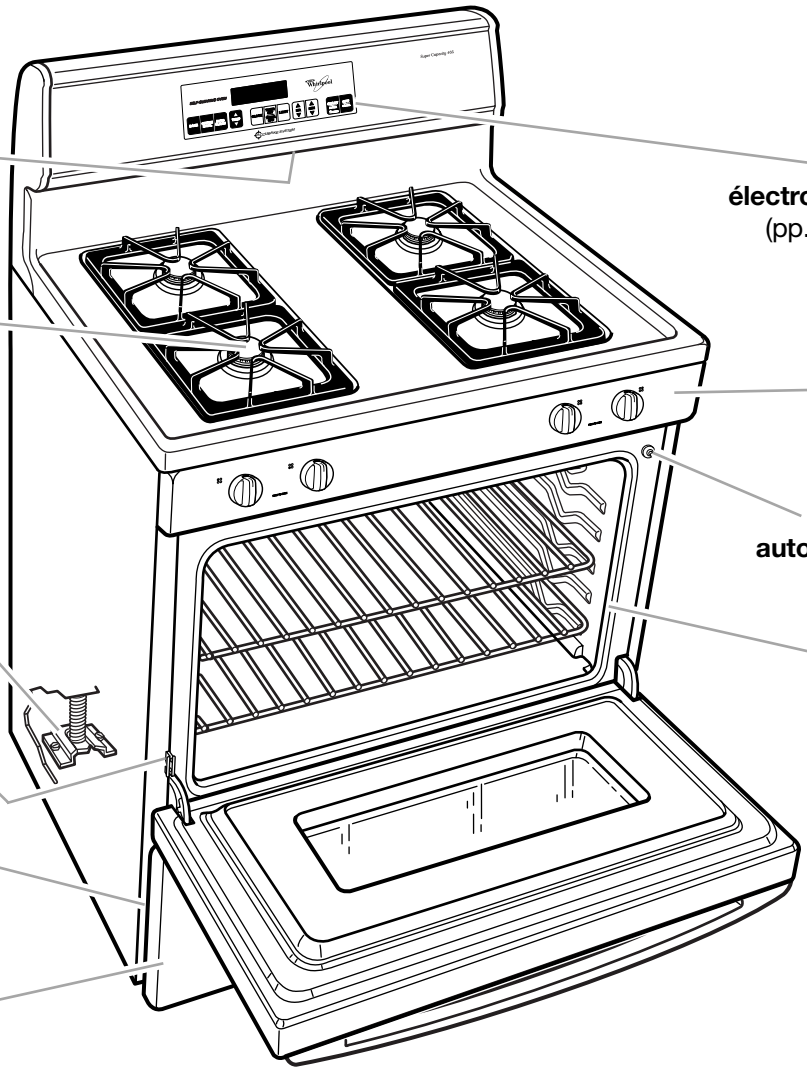
- **AVERTISSEMENT –** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, au *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70.* S'assurer que l'installation et la mise à la terre sont effectuées par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est équipée d'une fiche à trois broches avec liaison à la terre pour assurer la protection contre les risques de chocs électriques et doit être branchée directement dans une prise avec liaison adéquate à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à l'appareil.
- Ne jamais utiliser la cuisinière comme source de chauffage ou de réchauffage d'une pièce.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que monter debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Rangement dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Enlever la lèchefrite et le plat à grillage et tout autre ustensile. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

Pièces et Caractéristiques



Évent du four
(p. 19)

Brûleurs de surface et grilles
(pp. 6, 20, 23 à 25)

Bride antibasculement
(p. 3)

Butée d'arrêt de la porte
(pp. 26-27)

Plaque signalétique (numéro de modèle et numéro de série)
(en arrière du côté gauche du tiroir)

Tiroir de remisage
(p. 19)

Commande électronique du four
(pp. 10-18, 21, 22)

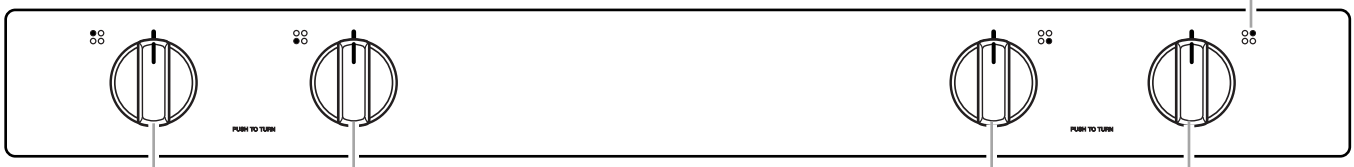
Tableau de commande
(pp. 5, 23)

Commutateur automatique de la lampe du four
(p. 28)

Joint
(p. 23)

Tableau de Commande

Témoins lumineux des brûleurs de surface
(indique quel brûleur est réglé)



Bouton de commande arrière gauche

Bouton de commande avant gauche (brûleur POWER™)

Bouton de commande avant droit

Bouton de commande arrière droit (Réglage ACCUSIMMER™)

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

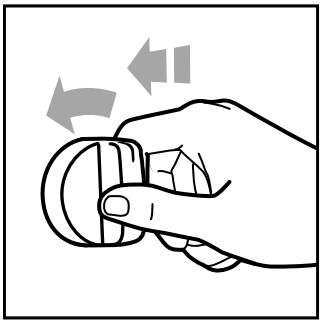
Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Utilisation des boutons de commande

La table de cuisson est fournie avec allumeurs électriques. Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs chaque fois qu'on tourne le bouton de commande à LIGHT (ALLUMAGE).

- Placer une casserole remplie sur la grille du brûleur avant d'allumer le brûleur. Ne pas faire fonctionner un brûleur pendant des périodes prolongées sans avoir un ustensile de cuisson sur la grille.
- Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens **antihoraire** jusqu'à la position LIGHT. Le bruit sec est l'étincelle de l'allumeur. S'assurer que le brûleur s'est allumé.



- Pour arrêter le bruit sec après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage de cuisson que vous désirez. On peut régler le bouton de commande à toute position entre HIGH (ÉLEVÉ) et LOW (BAS).

REMARQUE : Tous les allumeurs électriques feront le même bruit en même temps. Toutefois, le brûleur avec le bouton de commande tourné à LIGHT est celui qui s'allumera.

Réglage de chaleur des brûleurs

Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LIGHT	● Pour allumer le brûleur.
Brûleur POWER™ (brûleur avant gauche)	● Pour fournir le réglage de chaleur la plus élevée.
HIGH	● Pour commencer la cuisson des aliments. ● Pour amener un liquide à ébullition.
Mid-range (entre HIGH et LOW)	● Pour maintenir une ébullition. ● Pour frire poulet ou crêpes. ● Pour sauces, pudding et glaçage. ● Pour cuire de grandes quantités de légumes.
LOW	● Pour maintenir les aliments chauds. ● Pour faire fondre chocolat ou beurre. ● Pour faire mijoter un aliment.
Réglage ACCUSIMMER™ (brûleur arrière droit)	● Pour procurer le plus faible réglage de mijotage/chaleur ● Pour faire fondre du chocolat ou du beurre.

REMARQUE : Ne pas laisser un ustensile vide ou un ustensile dont l'ébullition est complète, sur un brûleurs de surface chaud. L'ustensile de cuisson pourrait surchauffer et causer des dommages à l'ustensile ou à l'appareil de cuisson.

Utilisation du brûleur POWER (PUISSANT)

Le brûleur POWER est un réglage ajustable pour le brûleur avant gauche qui fournit un réglage de chaleur ultra-élevée. Il peut être utilisé pour apporter rapidement un liquide à ébullition et pour faire cuire de grandes quantités d'aliments.

Utilisation du réglage ACCUSIMMER

ACCUSIMMER est un réglage ajustable pour le brûleur arrière droit. Il permet un contrôle plus précis de mijotage au réglage le plus bas.

Moyens faciles d'économiser l'énergie

- Pour aider à réduire le temps de cuisson, utiliser le moins possible de liquide.
- Préchauffer vos ustensiles seulement sur recommandation et pendant la durée la plus courte possible.
- Commencer la cuisson des aliments à un réglage de chaleur plus élevée ensuite revenir au réglage plus bas pour compléter la cuisson.

UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE (SUITE)

En cas d'une panne d'électricité prolongée

On peut allumer manuellement les brûleurs de surface. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton de commande à la position LIGHT. Lorsque le brûleur s'allume, tourner le bouton de commande au réglage désiré.

Renseignements sur la préparation des conserves à la maison

Le grand diamètre de la plupart des bains-marie ou autoclaves combinés avec des réglages élevés pendant des périodes prolongées, peuvent causer des dommages à la table de cuisson.

Pour protéger la table de cuisson :

- Centrer l'autoclave sur le brûleurs de surface. Ne pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) en dehors de la surface du brûleur.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Commencer avec de l'eau chaude, couvrir avec un couvercle et porter à ébullition; ensuite réduire la chaleur pour maintenir une ébullition ou le niveau requis de pression dans un autoclave.
- Se référer à votre manuel d'autoclave pour des instructions précises.

Pour des renseignements à date sur les conserves, communiquer avec le ministère de l'Agriculture du gouvernement canadien ou avec les compagnies qui fabriquent des produits de préparation des conserves.

Utilisation de l'ustensile approprié fait une grande différence

- L'ustensile doit avoir un fond plat, des côtés droits et un couvercle qui ferme bien.
- Choisir un ustensile d'épaisseur moyenne à épaisse.
- Le matériau de l'ustensile (métal ou verre) influence la vitesse et l'uniformité du chauffage de l'ustensile.
- Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisson en verre ou en céramique, s'assurer que ces articles conviennent pour des brûleurs de surface.
- Pour éviter le basculement, s'assurer que les casseroles et ustensiles de cuisson sont bien centrés sur les grilles.

CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX DES USTENSILES DE CUISSON

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la vitesse de transfert de chaleur de la table de cuisson à travers le matériau de l'ustensile et comment la chaleur se répand également sur le fond de l'ustensile. Choisir des ustensiles de cuisson qui fournissent les meilleurs résultats de cuisson.

Aluminium	• Chauffe rapidement et également. • S'utilise pour tous les genres de cuisson. • Épaisseur moyenne ou épaisse convient le mieux pour la plupart des aliments. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir une chaleur égale.
Fonte	• Chauffe lentement et également. • Bon pour le brunissement et la friture. • Maintient la chaleur pour une cuisson lente. • Peut être émaillé en porcelaine.
Céramique ou vitrocéramique	• Chauffe lentement et inégalement. • S'utilise pour les réglages bas à moyen. • Suivre les instructions du fabricant.
Cuivre	• Chauffe très rapidement et également. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal.
Marmite en terre cuite	• Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandé par le fabricant. • Utilise des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	• Voir fonte et acier inoxydable.
Acier inoxydable	• Chauffe rapidement mais inégalement. • Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal. • Peut être émaillé en porcelaine.

UTILISATION DU FOUR

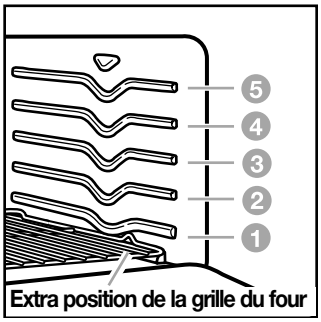
Position des grilles et lèchefrites

Placer les grilles du four où vous en avez besoin avant d'allumer le four.

- Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la retirer complètement.
- S'assurer que les grilles sont à niveau.
- Utiliser des mitaines de four pour protéger vos mains si les grilles doivent être déplacées pendant que le four est chaud.
- Pour le meilleur rendement, cuire sur une grille. Placer la grille de sorte que le sommet du mets est centré dans le four.
- Lors de la cuisson avec deux grilles, disposer les grilles aux position 2 et 4. Deux tôles à biscuits peuvent être cuites si les tôles sont interchangées à environ aux trois-quarts du temps total de cuisson. Augmenter le temps de cuisson, si nécessaire.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser 2 pouces d'espace autour de chaque lèchefrite et entre les lèchefrites et les parois du four. L'air chaud doit circuler autour des plats à cuisson dans le four pour une chaleur égale afin d'atteindre toutes les parties du four. Cette façon donne de meilleurs résultats de cuisson.

Extra position de la grille du four (grille de rôtissage)

Utiliser cette position de la grille lors du rôtissage d'aliment trop gros pour être placé sur la grille au niveau un.



Extra position de la grille du four

Pour le rôtissage approprié, observer ces directives :

- Pour éviter le renversement, retirer le mets avant de retirer la grille.
- Incliner la grille vers le haut à l'avant, avant de la retirer par-dessus la porte.
- Utiliser une quantité adéquate de liquide dans le plat (jus de viande ou d'eau) de sorte que votre mets ne devienne pas trop cuit.

Où placer les lèchefrites :

QUAND VOUS AVEZ	PLACEZ LA OU LES
1 lèchefrite	Au centre de la grille du four.
2 lèchefrites	Côte à côte ou légèrement étagées.
3 ou 4 lèchefrites	Dans les coins opposés sur chaque grille du four. Étager les lèchefrites de sorte qu'aucune n'est directement au-dessus de l'autre.

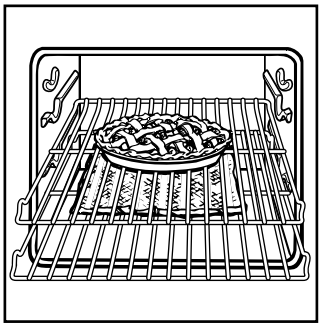
Position des grilles pour des mets spécifiques :

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées, gros rôtis, dindons, gâteaux aux anges	1re ou 2e glissière de la grille à partir du fond
Gâteaux kouglofs, la plupart des pains de levée rapide, pains à la levure, mets en sauce, viandes	2e glissière de la grille à partir du fond
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	2e ou 3e glissière de la grille à partir du fond

REMARQUE : Pour des renseignements où placer votre grille lors de la cuisson au gril, voir "Directives de cuisson au gril" plus loin dans cette section.

UTILISATION DE PAPIER D'ALUMINUM

REMARQUE : Ne pas garnir le fond du four avec une feuille d'aluminium ou autre matériau de garniture. Ceci pourrait affecter la surface du four de même que la qualité des résultats de cuisson.



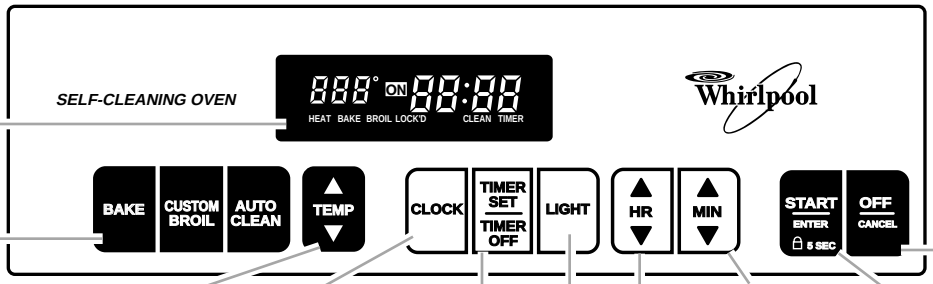
- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium. Ceci entraverait la circulation de l'air et provoquerait de médiocres résultats de cuisson.
- Utiliser une feuille d'aluminium pour récupérer les résidus de renversement lors de la cuisson de tartes ou de mets en sauce en plaçant la feuille d'aluminium sous la grille sur laquelle le mets est placé. Relever les bords de la feuille d'aluminium et veiller à ce que la feuille d'aluminium déborde d'environ 2,5 cm (1 po) tout autour du plat dans lequel se trouve le mets.
- Placer une feuille d'aluminium en forme de tente recouvrant les morceaux de viande à rôtir ou la volaille pour retarder le brunissage de la surface dans le cas d'une cuisson de longue durée. Enlever le papier pendant les 30 dernières minutes.
- Utiliser des lisières étroites de papier d'aluminium pour protéger les bords de la croûte à tarte si le brunissement survient trop rapidement.

CHOIX D'USTENSILES DE CUISSON

Les résultats de cuisson sont affectés par le genre d'ustensiles de cuisson utilisés. Utiliser les dimensions des ustensiles de cuisson recommandées par la recette.

TYPE D'USTENSILES DE CUISSON	USAGE PRÉFÉRENTIEL POUR	DIRECTIVES
Aluminium légèrement coloré	• Croûtes légèrement dorées • Brunissage égal	• Utiliser une température et une durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou non-adhésif	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 10° C (25° F). • Utiliser la durée de cuisson suggérée. • Utiliser la température et la durée recommandées par la recette pour tartes, pains et mets en sauce. • Placer la grille au centre du four.
Plat en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four	• Croûtes brunes, croustillantes	• Peut réduire la température de cuisson de 10° C (25° F).
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson	• Brunissage faible ou non existant à la base	• Placer à la troisième position au bas du four. • Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable	• Croûtes dorées, légères • Brunissage inégal	• Peut exiger d'augmenter le temps de cuisson.
Plat en grès	• Croûtes croustillantes	• Suivre les instructions du fabricant.

LA COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



Afficheur électronique

Touches de sélection des fonctions du four (p. 13, 16, 21)

Touche de température (p. 13, 17)

Touche de l'horloge (p. 11)

Touche de réglage et d'annulation de la minuterie (p. 11, 12)

Touche de la lampe du four (page 28)

Touches des heures (p. 11)

Touches des minutes (p. 11)

Touche de mise en marche/ entrée (p. 11, 12)

Touche arrêt/ annulation (p, 12)

Afficheur/horloge

- Lors du branchement initial de la cuisinière, tout l'afficheur s'allumera pendant 1 ou 2 secondes, puis une heure du jour et l'indication "PF" apparaîtront sur l'afficheur de la température. Appuyer sur OFF/CANCEL pour effacer "PF" de l'afficheur. Si après le réglage de l'horloge (voir "Réglage de l'horloge" plus loin dans cette section), l'indication "PF" apparaît de nouveau sur l'afficheur, il y a eu une panne de courant. Régler de nouveau l'horloge au besoin.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, la commande est une horloge précise.
- Lors de l'utilisation du four ou de la minuterie, l'afficheur indiquera les durées, réglages de température et sur quelles touches de commande on a appuyé.
- L'indicateur de l'heure normale affiche l'heure et les minutes.
- Lors de l'utilisation de la minuterie, l'afficheur indique les minutes et les secondes dans la séquence suivante :

  – Pour les réglages de 1 à 59 minutes, l'afficheur compte à rebours chaque seconde.

  – Pour les réglages de une heure et plus, l'afficheur compte à rebours chaque minute.

Utilisation du verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes vous permet de désactiver les touches de commande sur le tableau. Le verrouillage des commandes est pratique lorsque vous désirez empêcher d'autres personnes d'utiliser le four.

REMARQUES :

- On peut seulement utiliser la fonction de verrouillage lorsque le four n'est pas utilisé ou n'a pas été réglé.
- Activer le verrouillage lors du nettoyage du tableau de commande pour empêcher une mise en marche accidentelle du four.
- La commande de verrouillage restera en service même après une panne de courant.

Verrouillage du tableau de commande :
Appuyer sur START/ENTER pendant 5 secondes.

Vous entendrez un seul signal sonore et le mot "Loc" et "LOCK'D" apparaîtront sur l'afficheur de température.

Déverrouillage du tableau de commande :
Appuyer sur START/ENTER pendant 5 secondes.

Vous entendrez trois signaux sonores suivis par un seul signal sonore. "Loc" et "LOCK'D" disparaîtront de l'afficheur de température.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

REMARQUE : Si vous ne voulez pas voir l'affichage de l'heure, appuyez sur la touche CLOCK pendant 5 secondes. Pour afficher de nouveau l'heure, appuyez sur la touche CLOCK pendant 5 secondes. Vous ne devriez pas avoir à régler de nouveau l'heure.

1. Appuyer sur la touche CLOCK (HORLOGE).

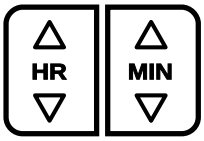
APPUYER SUR

AFFICHAGE

2. Réglage de l'heure.

Appuyer sur les touches vers le haut (▲) ou vers le bas (▼) jusqu'à ce que l'heure correcte soit affichée.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(exemple pour 5 h 30)

3. Mise en marche de l'horloge.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

UTILISATION DE LA MINUTERIE ÉLECTRONIQUE

La minuterie ne commande pas la mise en marche ou l'arrêt du four. Elle fonctionne comme une minuterie de cuisine. On peut la régler pour une période qui peut atteindre jusqu'à 12 heures, 59 minutes. La minuterie affichera les minutes et les secondes pour les réglages de moins de une heure. Vous entendrez quatre signaux sonores de 1 seconde à la fin du compte à rebours.

1. Appuyer sur TIMER SET.

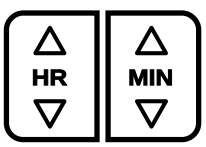
APPUYER SUR

AFFICHAGE

2. Régler l'intervalle qui doit être minuté.

Appuyer sur les touches vers le haut (▲) ou vers le bas (▼) jusqu'à ce que l'intervalle apparaisse sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(exemple pour 10 minutes)

suite à la page suivante

UTILISATION DE LA MINUTERIE ÉLECTRONIQUE (SUITE)

3. Mise en marche de la minuterie.

La minuterie commence le compte à rebours immédiatement après la mise en marche de la minuterie.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(l'affichage compte à rebours)

Lorsque le temps est écoulé :

Vous entendrez 4 signaux sonores d'une seconde, ensuite quatre signaux sonores de rappel de 1 seconde à chaque minute jusqu'à l'appui de la touche TIMER OFF.

AFFICHAGE

REMARQUE : Pour afficher l'heure du jour pendant que la minuterie compte à rebours, appuyer sur CLOCK.

---

4. Éteindre la minuterie.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(heure du jour)

Pour annuler la minuterie :

Appuyer sur TIMER OFF.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(heure du jour)

MISE EN MARCHE/ANNULATION D'UNE FONCTION

Après le réglage d'une fonction, on doit appuyer sur la touche START/ENTER pour commencer la fonction.

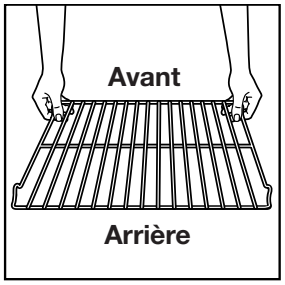
La touche OFF/CANCEL annulera toute fonction sauf l'horloge, la minuterie ou le verrouillage des commandes. Quand on appuie sur OFF/CANCEL, l'afficheur indique l'heure du jour ou, si la minuterie est utilisée, le temps qui reste.

CUISSON AU FOUR/RÔTISSAGE

Votre four est conçu avec le système de gestion de la température ACCUBAKE® pour contrôler constamment la température du four. Le brûleur fonctionnera par intermittence au besoin pour maintenir la température désirée. Cette caractéristique est activée automatiquement lorsque le four est utilisé.

IMPORTANT : Ne pas essayer d'allumer le brûleur du four pendant une panne de courant.

1. Placer les grilles selon vos besoins. Pour plus de renseignements, voir "Positionnement des grilles" à "Utilisation du four" plus haut dans cette section.



2. Choisir le réglage de cuisson au four.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

3. Régler la température (facultatif).

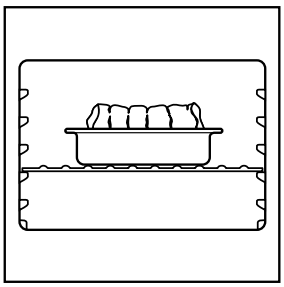
Effectuer cette étape si vous désirez régler une température autre que 177°C (350°F). Appuyer sur ▲ pour augmenter la température ou ▼ pour diminuer la température en tranches de 3°C (5°F). Utiliser ces touches jusqu'à ce que la température désirée apparaisse sur le petit afficheur.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(exemple pour cuisson à [375°F])

4. Lors du rôtissage, mettre le mets dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lors du rôtissage à moins que la recette ne le recommande.



Rôtissage de viandes et de volaille

- Pour obtenir une cuisson uniforme, placer la viande sur une grille dans un plat de faible hauteur. Ceci garde la viande au-dessus du jus qui dégoutte et permet à la chaleur de mieux circuler.
- Utiliser un thermomètre à viande pour la cuisson à point la plus précise. Insérer le thermomètre de telle sorte que la pointe se trouve au centre du muscle le plus gros ou de la partie la plus épaisse de la viande ou de la volaille. S'assurer que le thermomètre ne touche pas un os, la partie grasse ou le fond du plat.

suite à la page suivante

CUISSON AU FOUR/RÔTISSAGE (SUITE)

5. Appuyer sur la touche START/ENTER (MISE EN MARCHE/ENTRÉE).

Un temps de préchauffage de préparation compte à rebours le temps approximatif de préchauffage lorsque la température du four a été réglée et que la touche START a été appuyée. Les témoins lumineux de chaleur, cuisson et lumières s'allumeront. La commande du four règle automatiquement les temps de préchauffage basés sur la température du four que vous choisissez :

- Pour une température de 118°C (245°F) et moins, le temps de préchauffage est de 4 minutes.
- Pour 121°C à 229°C (250°F à 445°F), le temps de préchauffage est de 10 minutes.
- Pour une température au-dessus de 232°C (450°F), le temps de préchauffage est de 15 minutes.

Lorsque le conditionnement de préchauffage prend fin, la température de four choisie remplace "PrE" sur l'affichage et l'heure du jour réapparaît. On entend un signal sonore de 1 seconde indiquant que le four est prêt à utiliser.

Le système ACCUBAKE® règle électroniquement le temps de préchauffage et la température pour maintenir une gamme de températures précises dans le but d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Les températures de préchauffage et de cuisson peuvent être différentes à la fin du compte à rebours. Ceci est normal.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

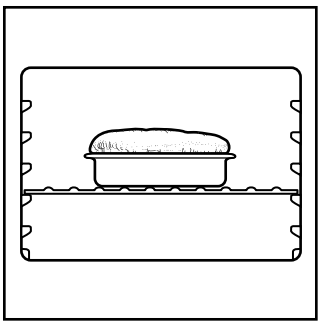
(exemple pour le réglage de la température à 163°C [325°F])

AFFICHAGE

REMARQUES :

- Lorsque la température du four dépasse 77°C (170°F), aucun temps de préchauffage de préparation ne sera affiché.
- On peut changer le réglage de la température à tout moment après avoir appuyé sur START/ENTER. Vous n'avez pas à appuyer de nouveau sur START/ENTER.
- Le temps de préchauffage de préparation ne changera pas si vous réglez de nouveau la température avant la fin du comptage à rebours.
- Si vous faites la cuisson au four/rôtissage pendant que la minuterie compte à rebours, vous pouvez voir la température réglée pour cuisson/rôtissage en appuyant pendant 5 secondes sur BAKE (CUISSON AU FOUR).

6. Lors de la cuisson au four, placer votre mets dans le four après la fin du temps de préchauffage de préparation. Au cours de la cuisson au four/rôtissage, le brûleur du four s'allumera et s'éteindra pour maintenir la température du four au réglage choisi.



Économie d'énergie

- Pour éviter la perte de chaleur, ouvrir la porte du four aussi rarement que possible.
- Utiliser une minuterie pour demeurer au courant du temps de cuisson.
- Planifier vos repas pour l'utilisation la plus efficace du four en cuisant plus d'un aliment à la fois, ou en cuisant un aliment pendant que le four est encore chaud après la cuisson d'un repas.

7. Après la cuisson, éteindre le four.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(heure du jour)

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Bien que le four ait été convenablement réglé pour qu'il indique des températures précises, il se peut que la cuisson soit plus rapide ou plus lente que dans le four que vous avez utilisé auparavant.

Si vous n'êtes pas satisfait des résultats de cuisson au four/rôtissage, on peut corriger la température en suivant les étapes ci-dessous.

REMARQUE : NE PAS mesurer la température dans le four avec un thermomètre. L'ouverture de la porte du four susciterait une baisse de la température dans le four et on obtiendrait une mesure incorrecte. De plus, l'indication du thermomètre varierait du fait d'une alimentation intermittente du brûleur.

1. Appuyer sur la touche BAKE pendant 5 secondes.

L'affichage indiquera l'écart de température courant, par exemple "0", si vous n'avez pas déjà ajusté la température.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(réglage à l'usine de "00")

---

2. Réglage de la nouvelle correction de température.

Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température ou ▼ pour abaisser la température en quantités de 6°C (10°F). On peut sélectionner une correction de température jusqu'à -17°C (-30°F) ou aussi élevée que +17°C (+30°F). Un signe - (moins) sera affiché avant le chiffre lorsque le réglage de la température baisse. Un signe moins montre que le four sera plus refroidi par ce nombre de degrés affichés. Il n'y a aucun signe en avant du chiffre lorsqu'il s'agit d'une augmentation de la température.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(exemple lorsqu'on baisse la température du four de 6°C [10°F])

---

3. Entrée de la correction.

REMARQUE : La commande du four demeurera ajustée même après une panne de courant.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(heure du jour)

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR (SUITE)

Comment déterminer la correction de température nécessaire.

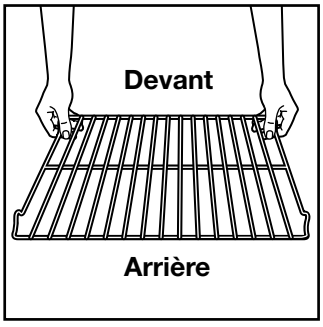
Le tableau ci-contre indique la correction de température à utiliser pour l'obtention des résultats de cuisson désirés. On peut évaluer les résultats de cuisson en termes de brunissage et d'hydratation, et de la période de levée des pains ou gâteaux.

POUR QUE LE METS SOIT…	AJUSTER LA TEMPÉRATURE SELON LE NOMBRE DE DEGRÉS
Un peu plus cuit	+ 6° C (+10°F)
Modérément plus cuit	+11° C (+20°F)
Beaucoup plus cuit	+17° C (+30°F)
Un peu moins cuit	- 6° C (-10°F)
Modérément moins cuit	-11° C (-20°F)
Beaucoup moins cuit	-17° C (-30°F)

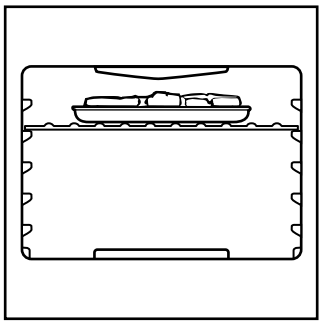
CUISSON AU GRIL

REMARQUE : Ne pas préchauffer le four lors de la cuisson au gril, excepté si la recette le recommande.

1. Positionner la grille selon les besoins. Voir "Directives pour la cuisson au gril," plus loin dans cette section.



2. Placer votre mets sur un plat de cuisson au gril et placer le plat au centre de la grille du four.



3. Fermer la porte.

4. Appuyer sur la touche CUSTOM BROIL (CUISSON AU GRIL).

Le témoin lumineux du gril s'allumera.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

5. Mettre le four en marche.

Il est possible de modifier le réglage de température en tout temps avant ou après avoir appuyé sur START/ENTER. Pour modifier le réglage, voir "Pour la cuisson au gril à une température plus basse" plus loin dans cette section. Après avoir changé de réglage, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur START/ENTER de nouveau.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

CUISSON AU GRIL (SUITE)

6. Après la cuisson au gril, éteindre le four.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(heure du jour)

Pour la cuisson au gril personnalisée à une température plus basse :

- Si le mets cuit trop rapidement, appuyer sur la touche ▼ jusqu'à ce que 160°C (325°F) apparaisse sur l'affichage.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(l'exemple montre le gril à 163°C [325°F])

- Si vous désirez que l'aliment cuise au gril plus lentement au départ, appuyer sur CUSTOM BROIL et appuyer sur la touche de température ▼ de sorte qu'une température entre 149°C et 274°C (300°F et 525°F) sera affichée. Appuyer sur START/ENTER.

Les réglages de température plus basse laissent le brûleur du gril exécuter le programme et ralentir les résultats de cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente.

REMARQUE : Les morceaux plus épais et les morceaux de formes irrégulières de viande, le poisson et la volaille peuvent mieux cuire si vous utilisez des températures de gril plus basses.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

(l'exemple montre le gril à 204°C [400°F])

Conseils pour la cuisson au gril

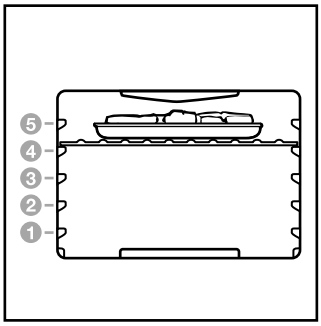
- Utiliser seulement la lèchefrite et sa grille de cuisson au gril fournies. Ces articles sont conçus pour capter les jus de la surface de cuisson. Cet écoulement aide à empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour s'assurer que les jus coulent bien, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler la graisse autour d'un morceau de viande pour l'empêcher de se cintrer.
- Utiliser des pinces pour tourner la viande afin d'éviter de perdre les jus.
- Retirer la grille du four jusqu'à la butée avant de tourner ou d'enlever l'aliment.
- Après la cuisson au gril, retirer la lèchefrite du four lorsqu'on enlève l'aliment. Les liquides qui coulent cuiront dans la lèchefrite s'ils sont laissés dans le four chauffé, rendant ainsi le nettoyage plus difficile.
- Pour un nettoyage plus facile, garnir le fond de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. Nettoyer la lèchefrite et sa grille aussitôt que possible après chaque utilisation.

suite à la page suivante

CUISSON AU GRIL (SUITE)

Conseils pour la cuisson au gril (suite)

Les positions de grille recommandées sont



numérotées de bas (1) en haut (5). Pour obtenir les meilleurs résultats, placer le mets à 7 cm (3 po) ou plus de l'élément du gril et retourner la viande après environ ⅔ du temps de grillage. Retourner les morceaux de poulet après environ la moitié du temps de grillage. Pour les coupes très minces, tels que les filets de poisson, il n'est probablement pas nécessaire de les retourner. On ne retourne pas les queues de homard.

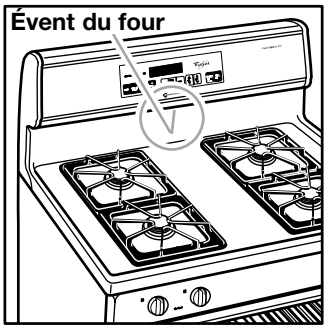
VIANDE	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS APPROXIMATIF (MINUTES) CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Steak, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur			
à point saignant	4	14-15	7-8
à point		15-16	8-9
bien cuit		18-19	9-10
Galettes de hamburger, 1,8 cm (¾ po) d'épaisseur, 113 g (¼ lb), bien cuit	4	13-14	6-7
Côtelettes de porc, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	21-22	10-11
Tranche de jambon, 1,25 cm (½ po) d'épaisseur, précuit	4	8-10	4-5
Saucisses de Francfort	4	6-7	3-4
Côtelettes d'agneau, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	15-17	8-9
Poulet			
Morceaux avec os	3	18-20	18-20
Poitrine désossée	4	12-16	11-16
Poisson			
Filets, 0,6 – 1,3 cm (¼- ½ po) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Steaks, 1,3 – 2,5 cm(¾-1 po) d'épaisseur		15-18	7-9

Les temps de cuisson sont des recommandations seulement, et peuvent exiger d'être ajustés selon les goûts individuels.

L'ÉVENT DU FOUR

L'air chaud et la vapeur d'eau s'échappent du four par un évent situé près du centre à l'arrière de la table de cuisson. L'évent laisse circuler l'air convenablement. S'assurer de ne pas obstruer l'évent, sinon vous obtiendrez de piètres résultats de cuisson au four/rôtissage.

REMARQUE : Ne jamais entreposer des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler près de l'évent du four, ou près d'un brûleur de surface.

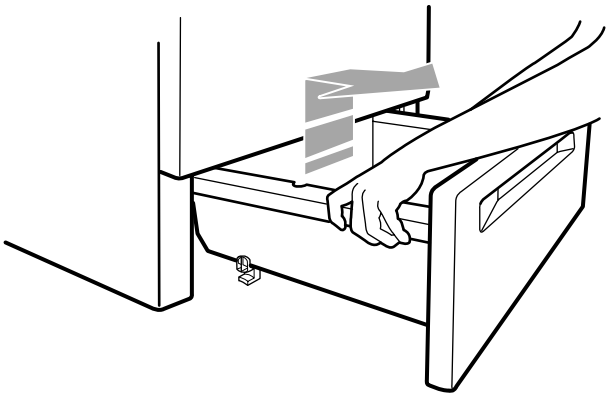


LE TIROIR DE REMISAGE

Utiliser le tiroir de remisage pour garder les ustensiles de cuisson. On peut enlever le tiroir pour nettoyer plus facilement le dessous de la cuisinière.

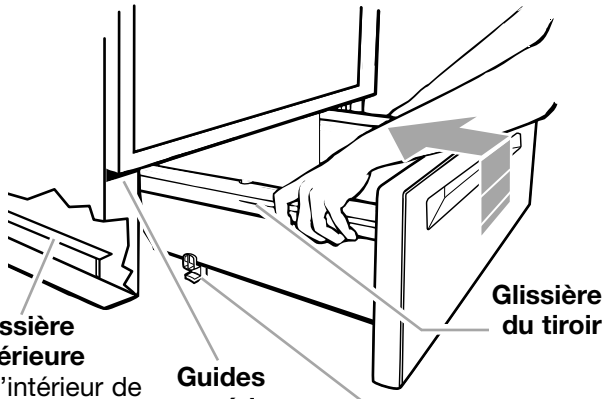
Retrait du tiroir de remisage

1. Avant d'enlever le tiroir, retirer du tiroir tous les ustensiles qu'il contient. Retirer le tiroir droit jusqu'à la première butée. (Les butées sont petites et ronds formés dans la glissière latérale. Ces butées empêchent le tiroir de glisser complètement vers l'extérieur.) Ensuite soulever l'avant du tiroir et le tirer jusqu'à la seconde butée.
2. Soulever légèrement l'arrière et faire glisser le tiroir pour l'extraire complètement.

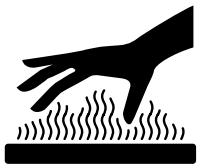


Réinstallation du tiroir de remisage

1. Placer le tiroir de sorte que les glissières inférieures du tiroir reposent juste à l'intérieur du rebord avant du cadre.
2. Soulever le devant du tiroir et pousser jusqu'à ce que les butées métalliques sur les glissières latérales du tiroir soient dépassées des guides supérieurs du tiroir. Ensuite, fermer complètement le tiroir.



UTILISATION DU PROGRAMME D'AUTONETTOYAGE



⚠AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Ne pas utiliser de produits commerciaux de nettoyage de four dans le four.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou une maladie provenant de la respiration d'émanations dangereuses.

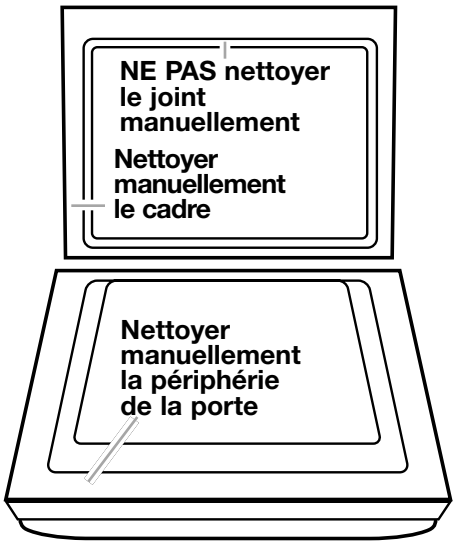
AVANT LA MISE EN MARCHE

Avant de mettre le programme d'autonettoyage en marche, veiller à :

- Nettoyer manuellement les surfaces illustrées. Ces surfaces ne deviennent pas suffisamment chaudes au cours de l'opération d'autonettoyage pour que les souillures soient désintégrées. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau chaude et un détergent ou un tampon à récurer de laine d'acier savonneux.

  REMARQUE : NE PAS nettoyer, déplacer ou déformer le joint. Ceci susciterait un nettoyage, une cuisson au four et un rôtissage de qualité médiocre.
- Ne pas laisser l'eau, nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur la porte et le cadre.
- Enlever la lèchefrite et sa grille, et tout autre ustensile de cuisson rangé dans le four.
- Essuyer la surface pour éliminer toute souillure ou graisse dégagées. Ceci minimisera l'émission de fumée au cours de l'opération d'autonettoyage.
- Essuyer les renversements de nourriture contenant du sucre aussitôt que possible après le refroidissement du four. Lorsque le sucre est chauffé à une température élevée dans le programme d'autonettoyage, la haute température peut causer au sucre de brûler et de réagir avec la porcelaine. Cette action peut causer des taches et des piqûres.
- Retirer les grilles du four si on désire qu'elles demeurent brillantes. On peut soumettre les grilles à l'autonettoyage, mais elles deviendront plus difficiles à coulisser. (Voir "Tableau de nettoyage" à la section "Entretien de votre appareil ménager".) Si vous nettoyez les grilles au programme d'autonettoyage, les placer sur les deuxième et quatrième guides de grille. (Les guides sont comptées du bas vers le haut.)
- L'émission de chaleur et d'odeurs est normale durant le programme d'autonettoyage. Garder la cuisine bien aérée en ouvrant une fenêtre ou en faisant fonctionner la hotte d'aspiration ou tout autre accessoire de ventilation de la cuisine.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. Déménager les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.



CONSEILS :

- Garder la cuisine bien aérée durant le programme d'autonettoyage pour aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- Nettoyer le four avant qu'il ne devienne très sale. Le nettoyage d'un four très sale prend plus de temps et cause plus de fumée que d'habitude.
- Ne pas obstruer l'évent durant le programme d'autonettoyage. L'air doit se déplacer librement pour les meilleurs résultats de cuisson.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique sur la table de cuisson. Les articles fondront.
- Ne pas laisser une feuille de papier métallique dans le four durant le programme d'autonettoyage. Le papier métallique peut brûler ou fondre et endommager la surface du four.
- La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

RÉGLAGE DES COMMANDES

REMARQUE : S'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour. (Voir "Réglage de l'horloge" à la section "Utilisation de la cuisinière".)

Pour commencer le nettoyage immédiatement :

1. Appuyer sur AUTO CLEAN.

Ce réglage établira automatiquement un programme d'autonettoyage de 3½-heures.

REMARQUE : Il y aura une période de refroidissement de 30 minutes, ½ heure avant la fin du programme.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

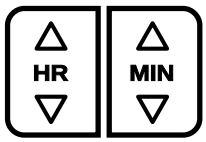
---

2. Régler la durée de l'opération d'autonettoyage (facultatif).

Si vous désirez un programme d'autonettoyage plus long ou plus court que 3½ heures, utiliser les touches d'heures et de minutes pour régler le temps de nettoyage désiré. Appuyer sur les touches vers le haut (▲) ou vers le bas (▼) jusqu'à ce qu'une durée entre 2½ et 4½ indiqué soit affichée.

- Utiliser 2½ pour des souillures légères.
- Utiliser 3½ à 4½ heures pour souillures de moyennes à intenses.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

(l'exemple montre une durée de nettoyage de 4½ heures)

---

3. Mettre le four en marche.

La porte sera verrouillée aussitôt que vous appuyez sur la touche START/ENTER.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

---

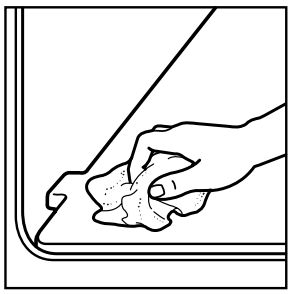
4. À la fin du programme d'autonettoyage et lorsque le four atteint des températures normales de cuisson au four/rôtissage :

LOCK'D disparaît et la porte se déverrouille.

AFFICHAGE

---

5. Lorsque le four a refroidi à la température de la pièce, essuyer tous les résidus ou les cendres avec un chiffon ou une éponge humide. Au besoin, toucher les taches avec un nettoyant doux abrasif ou avec une éponge à nettoyer.



suite à la page suivante

RÉGLAGE DES COMMANDES (SUITE)

Pour arrêter le programme d'autonettoyage en tout temps :

Si la température du four est au-dessus des températures normales de grillage, le programme d'autonettoyage commencera une période de refroidissement de 30 minutes. Les témoins lumineux de four propre et de la porte verrouillée resteront allumés.

APPUYER SUR

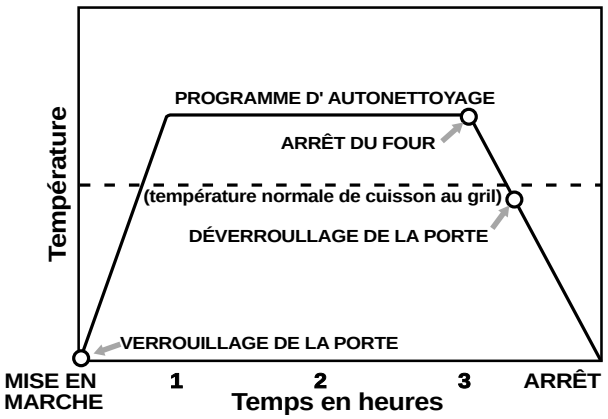
AFFICHAGE

FONCTIONNEMENT DU PROGRAMME D'AUTONETTOYAGE

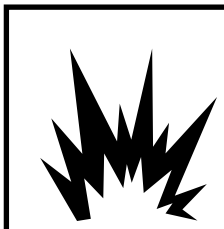
Le programme d'autonettoyage utilise une chaleur très intense qui élimine par combustion des souillures et traces de graisse. Lors de l'exécution du programme, le four devient beaucoup plus chaud que lors de la cuisson au four ou au gril. Cette température élevée provoque la décomposition et la combustion des souillures ou traces de graisse.

Le four est automatiquement préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3½ heures.

Le graphique ci-contre illustre une opération normale d'autonettoyage de 3½ heures. Noter que le chauffage s'arrête ½ heure avant la fin du réglage de 3½ heures.



Entretien de la Cuisinière



⚠AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Tableau de nettoyage

Avant de faire un nettoyage, toujours s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la cuisinière est froide. Se référer aux instructions sur tous les produits de nettoyage avant de les utiliser pour nettoyer votre cuisinière.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Boutons de commande	• Savon et eau • Lave-vaisselle	• NE PAS utiliser de laine d'acier ou de nettoyage abrasif. • Tirer les boutons directement hors du tableau de commande. • Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.
Tableau de commande	• Savon et eau • Nettoyant à vitre en atomiseur	• Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux. • Vaporiser le nettoyant sur un essuie-tout en papier, ne pas vaporiser directement sur le tableau.
Surfaces extérieures* (sauf le tableau de commande et le verre de la porte du four)	• Savon et eau • Nettoyant liquide doux • Nettoyant à vitre en atomiseur • Tampon à récurer en plastique non abrasif	• NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ou rude comme javellisant, ammoniaque ou nettoyant à four. • Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux. • Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série; un frottement excessif pourrait effacer les chiffres. • **REMARQUE :** Pour éviter les dommages au produit, ne pas enlever la table de cuisson.
Grilles et chapeaux des brûleurs de surface*		
• Saleté légère à modérée	• Savon et eau • Tampon à récurer en plastique non abrasif	• Nettoyer aussitôt qu'ils deviennent sales. • Laver, rincer et bien sécher.
	• Lave-vaisselle	• Grilles seulement (non les chapeaux).
• Saleté carbonisée	• Tampon à récurer en plastique non abrasif • Nettoyant en poudre doux abrasif et eau	• Répéter les étapes de nettoyage (avec les articles à gauche) au besoin, jusqu'à l'enlèvement complet des souillures. • Rincer à fond et sécher. • **REMARQUE :** Ne pas remettre les chapeaux sur les brûleurs s'ils sont mouillés.

* Lorsque la table de cuisson est froide, enlever tous les renversements et nettoyer. Les renversements de nourriture contenant des acides tels que le vinaigre et les tomates, peuvent affecter le fini.

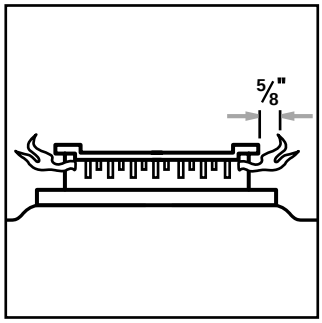
TABLEAU DE NETTOYAGE (SUITE)

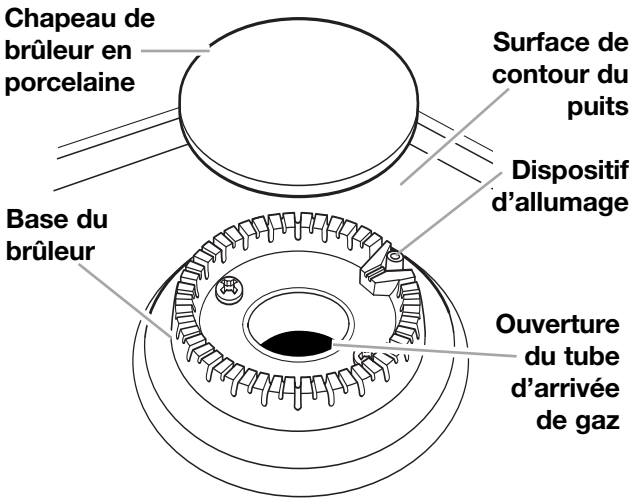
PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Brûleurs de surface		• Voir la section “Brûleurs de surface scellés” à la section “Entretien de la cuisinière”.
Vitre de la porte du four	• Savon et eau • Tampon à récurer en plastique non abrasif	• Laver, rincer et sécher avec un chiffon doux.
	• Nettoyant à vitre en atomiseur	• Essuyer avec un essuie-tout en papier.
Cavité du four • Renversements d’aliments contenant du sucre et/ou du lait	• Savon et eau	• Lorsque le four refroidit, laver, rincer et sécher avec un linge doux. Voir la section “Utilisation du programme d’autonettoyage”.
• Tous les autres renversements	• Programme d’autonettoyage	• Voir la section “Utilisation du programme d’autonettoyage”.
Grilles du four	• Savon et eau • Tampon en laine d’acier	• Laver, rincer et sécher.
	• Programme d’autonettoyage	• Placer sur les 2e et 4e guides de grille. Les grilles se décoloreront et deviendront plus difficiles à glisser. Après le nettoyage, appliquer de l’huile végétale sur les guides des grilles pour faciliter le glissement.
Lèchefrite et grille	• Savon et eau • Tampon en laine d’acier	• Laver, rincer et sécher.
	• Lave-vaisselle	
	• Solution de 125 mL (½ tasse) d’ammoniaque à 3,8 L (1 gallon) d’eau	• Tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer en plastique.
	• Nettoyant abrasif doux ou nettoyant commercial à four	• NE PAS nettoyer la lèchefrite et la grille avec le programme d’autonettoyage.

BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS ET TABLE DE CUISSON

Nettoyage des brûleurs de surface

- On doit régulièrement enlever le chapeau du brûleur pour le nettoyer. Nettoyer toujours le chapeau du brûleur après un renversement de produits. Le fait de maintenir le chapeau propre empêche le mauvais allumage et une flamme inégale.
- Pour garantir le bon écoulement du gaz et un bon allumage de la flamme du brûleur, veiller à ne pas laisser les produits alimentaires renverser et les agents de nettoyage ou autres produits pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée du gaz.
- Pour que la flamme s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Il est essentiel que cette zone demeure exempte de souillures et soit protégée contre les renversements. **Toujours garder** le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur est utilisé.
- Laisser la table de cuisson se refroidir avant de la nettoyer.
- Ne pas utiliser de nettoyant à four, des produits chlorés ou des produits pour enlever la rouille.
- Ne pas entraver l'évacuation de gaz de combustion et l'air de ventilation.
- Ne pas laisser l'humidité s'accumuler dans la zone des boutons de commande. L'humidité peut provoquer la défaillance des commutateurs des dispositifs d'allumage.
- Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour vérifier la taille et la forme des flammes. Une bonne flamme est bleue. Si les flammes sont inégales, il peut être nécessaire de nettoyer les brûleurs.



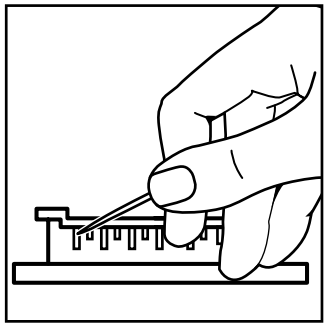


suite à la page suivante

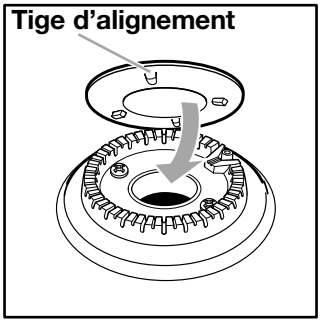
BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS ET TABLE DE CUISSON (SUITE)

Nettoyage des brûleurs :

1. Soulever le chapeau du brûleur en ligne droite pour le séparer de la base.
2. Nettoyer le chapeau du brûleur avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge. On peut également utiliser un tampon à récurer ou un produit à récurer légèrement abrasif. Ne pas nettoyer le chapeau du brûleur au lave-vaisselle.
3. En cas d'obstruction ou d'accumulation de saleté dans le tube d'arrivée de gaz, nettoyer la zone affectée avec un bâtonnet ouaté ou un linge doux.
4. **Si des orifices de sortie du gaz sont obstrués, les nettoyer avec une épingle droite. Ne pas agrandir ou déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dents en bois.** Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien qualifié pour l'entretien.



5. Après le nettoyage du tube d'arrivée de gaz et des orifices, réinstaller le chapeau du brûleur. Pour réinstaller le chapeau du brûleur, s'assurer que les tiges d'alignement sur le chapeau du brûleur sont bien alignées avec la base du brûleur.



6. Allumer le brûleur pour s'assurer qu'ils s'allument. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir été nettoyé, contacter un technicien d'entretien autorisé. Ne pas faire vous-même l'entretien d'un brûleur scellé.

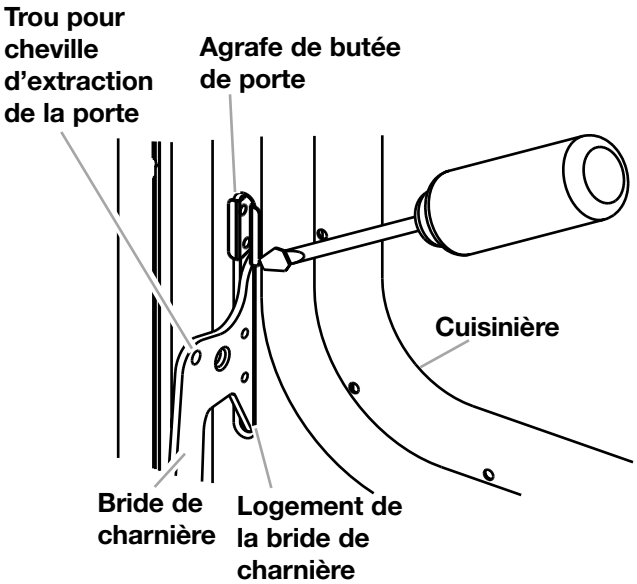
ENLÈVEMENT DE LA PORTE DU FOUR

For Il n'est pas nécessaire d'enlever la porte du four pour l'utilisation normale. Cependant, s'il est nécessaire d'enlever la porte, procéder comme suit.

REMARQUE : La porte du four est lourde.

Avant d'enlever la porte :

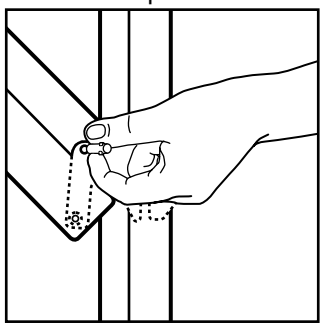
1. Insérer la lame d'un tournevis ou d'un couteau à mastic au niveau de l'angle inférieur de l'agrafe de la butée de porte.
2. Extraire l'agrafe de butée de son logement. Veiller à ne pas endommager l'émaillage.
3. Répéter ces opérations pour l'autre agrafe de la butée de porte.



ENLÈVEMENT DE LA PORTE DU FOUR (SUITE)

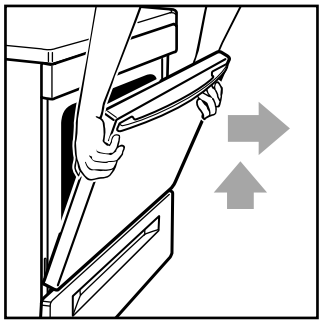
Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four. Insérer les chevilles d'enlèvement de la porte incluses avec votre cuisinière, dans les deux brides de charnière. **Ne pas enlever les chevilles pendant que la porte est enlevée de la cuisinière.**



2. Fermer soigneusement la porte jusqu'à ce qu'elle repose contre les chevilles d'extraction de la porte.

3. Saisir la porte des deux côtés avec vos doigts sur le devant de la porte et vos pouces sur la surface interne.

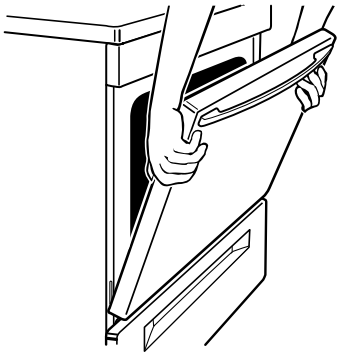


4. Tirer la porte directement vers vous. Les brides de charnière glisseront de la fente de la charnière du châssis avant.

Réinstallation :

REMARQUE : Les chevilles d'enlèvement de la porte que vous avez insérées doivent être encore sur les deux charnières de la porte.

1. Saisir la porte sur le côté avec vos doigts sur le devant de la porte et vos pouces sur la surface interne.



2. Tenir la porte du four de telle manière que le bord supérieur de chaque bride de charnière soit horizontal. Insérer les brides de charnière dans leur logement, dans le châssis de la cuisinière.

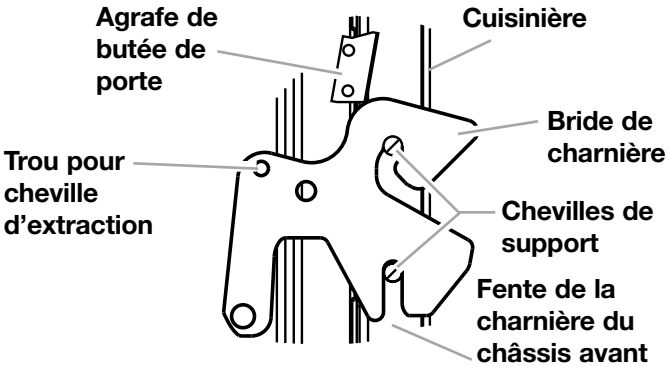
3. Faire pivoter le sommet de la porte vers la cuisinière. Faire glisser des brides de charnière pour qu'elle prennent appui sur les chevilles de support.

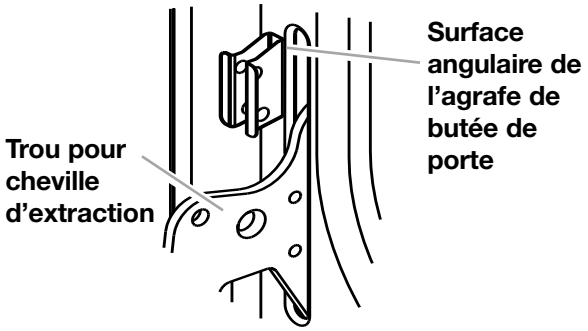
REMARQUE : Veiller à ce que les brides de charnière soient bien en prise sur les chevilles de support.

4. Insérer les agrafes de butée de porte dans leur logement; veiller à placer la surface angulaire vers le sommet; bien enfoncer les agrafes dans leur logement, pour placer les rebords en affleurement avec le châssis de la cuisinière.

5. Ouvrir complètement la porte et enlever les chevilles utilisées pour l'extraction de la porte. Conserver les chevilles pour réutilisation future.

6. Fermer la porte.





LAMPE DU FOUR

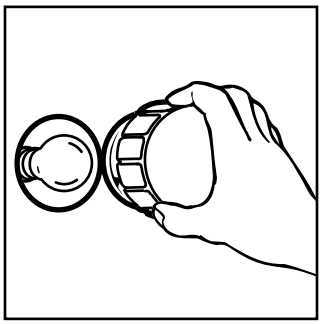
La lampe du four s'allumera lorsqu'on ouvre la porte du four.

Pour allumer ou pour éteindre la lampe lorsque la porte du four est fermée :

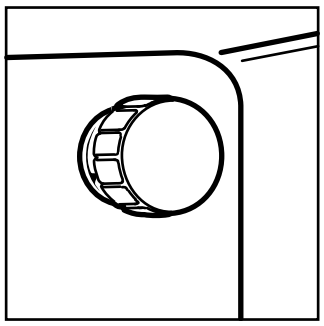
- Appuyer sur manuelle de la lampe du four sur le dosseret.

Pour remplacement des lampes de four :

1. Débrancher la cuisinière pour interrompre le courant électrique.
2. Ôter le couvercle de verre sur l'ampoule au fond du four en le dévissant dans le sens antihoraire.



3. Enlever l'ampoule d'éclairage de sa douille. Remplacer l'ampoule par une ampoule d'appareil ménager de 40 watts.
4. Replacer le couvercle de l'ampoule d'éclairage en le vissant dans le sens horaire.



5. Brancher la cuisinière pour rétablir le courant électrique.

REMARQUE : La lumière du four ne fonctionnera pas pendant le programme d'autonettoyage**.**

Guide de Diagnostic

La plupart des problèmes de cuisson sont souvent causés par de petits détails que vous pouvez découvrir et réparer sans outils d'aucune sorte. Vérifier les listes ci-dessous et à la page suivante avant de faire un appel pour assistance ou service. Si vous avez encore besoin d'assistance, voir "Demande d'assistance ou de service" aux pages 32-33.

La cuisinière ne fonctionne pas

PROBLÈME	CAUSE
Rien ne fonctionne	● La cuisinière n'est pas bien branchée dans une prise de courant bien reliée à la terre (120 V polarisée). ● La cuisinière n'est pas branchée à un approvisionnement de gaz. Contacter un technicien de service autorisé pour reconnecter la cuisinière à l'approvisionnement de gaz. (voir les Instructions d'installation). ● Un fusible a grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.

Brûleur du four/gril

PROBLÈME	CAUSE
Le four ne fonctionne pas	● Système de commande électronique incorrectement réglé. Consulter dans ce manuel la section concernant la commande électronique du four. (Voir pages 10-22.) ● Le robinet principal d'arrêt de gaz ou de réglage est à la position fermée. (Voir Instructions d'installation.)
Le brûleur ne s'allume pas	● Le dispositif d'allumage est brisé. Contacter un technicien de service autorisé pour le remplacer. ● Un fusible a grillé ou le disjoncteur s'est ouvert.
Les flammes du brûleur se séparent des orifices, sont de teinte jaune ou plus bruyantes.	● Le mélange air/gaz est incorrect. Contacter un technicien de service autorisé pour vérifier le mélange air/gaz ou voir des instructions d'installation.

BRÛLEURS DE SURFACE

PROBLÈME	CAUSE
Le brûleur ne s'allume pas	● Le bouton de commande n'est pas correctement réglé. Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner. S'assurer que le bouton de commande est tourné à la position Light (Allumage). (Voir page 5.) ● Le fusible a grillé ou le disjoncteur s'est ouvert. ● Les orifices du brûleur sont obstrués. Les nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 26.)
Les flammes du brûleur ne sont pas uniformes	● Les orifices du brûleur sont obstrués. Les nettoyer avec une épingle droite. (Voir page 26.) ● Les chapeaux des brûleurs peuvent ne pas être bien positionnés. (Voir page 26.)
Les flammes du brûleur se séparent des orifices, sont de teinte jaune ou bruyantes lors de l'extinction	● Le brûleur a besoin d'être nettoyé. (Voir pages 25 et 26.) ● Le mélange air/gaz est incorrect. Contacter un technicien de service autorisé pour vérifier le mélange air/gaz ou voir les instructions d'installation.
Le brûleur fait un petit bruit d'explosion lorsqu'il est allumé	● Le brûleur est resté mouillé après un lavage. Le laisser sécher.

LORS DE L'AUTONETTOYAGE DU FOUR

PROBLÈME	CAUSE
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	● Vous n'avez pas appuyé sur la touche START/ENTER. ● La porte n'est pas complètement fermée.

RÉSULTATS DE CUISSON

PROBLÈME	SOLUTION
Les ustensiles de cuisson ne sont pas d'aplomb sur la table de cuisson (vérifier pour voir si les liquides sont à niveau dans l'ustensile)	● Placer la cuisinière d'aplomb (Voir les Instructions d'installation.) ● Utiliser des ustensiles de cuisson avec un fond plat.
Chaleur excessive sur la table de cuisson autour des ustensiles de cuisson	● Choisir un ustensile de cuisson de la même dimension ou légèrement plus grand que la flamme du bûleur.
La température du four semble trop basse ou trop élevée	● Ajuster le réglage de température du four (Voir la section "Correction de la commande de température du four".)
Cuisson ou rôtissage au four lente	● Augmenter le temps de cuisson ou de rôtissage au four. ● Augmenter la température de 10°C (25°F). ● Préchauffer le four à la température choisie avant de placer le mets lorsque le préchauffage est recommandé. ● Choisir des ustensiles de cuisson qui permettront 5 cm (2 po) d'espace d'air autour de tous les côtés. ● Ouvrir la porte du four pour vérifier l'aliment lorsque la minuterie signale un temps suggéré plus court dans la recette. ● La vérification en ouvrant la porte du four peut rendre le temps de cuisson plus long.
Aliments cuits trop bruns à la base	● Préchauffer le four à la température choisie avant de placer l'aliment dans le four. ● Choisir des ustensiles de cuisson qui permettront 5 cm (2 po) d'espace d'air autour de chaque côté. ● Placer la grille plus haut dans le four. ● Diminuer la température du four de 8° à 14°C (15° à 25°F).
Aliments cuits inégalement	● Placer la cuisinière d'aplomb. ● Faire cuire au centre du four avec 5 cm (2 po) d'espace autour de chaque ustensile. ● Vérifier pour s'assurer que le mélange est de niveau sur la lèchefrite.
Le bord de la croûte brunit avant que la tarte soit cuite	● Protéger le bord avec du papier d'aluminium.

MESSAGES AFFICHÉS

PROBLÈME	CAUSE
L'afficheur montre "PF"	● Une panne d'électricité est survenue. Appuyer sur OFF/CANCEL pour effacer l'affichage, ensuite régler de nouveau l'horloge au besoin. (Voir page 12.)
"F" suivi par un chiffre apparaît sur l'afficheur	● Appuyer sur OFF/CANCEL pour effacer l'affichage. Si le code "F" apparaît de nouveau, faire un appel de service. (Voir "Si vous avez besoin d'assistance ou de service" aux pages 32-33.)

Si aucune de ces situations ne cause votre problème, voir "Demande d'assistance ou de service" aux pages 32-33.

DEMANDE D'ASSISTANCE OU DE SERVICE

Pour éviter des visites de service non nécessaires, veuillez vérifier la section "Guide de diagnostic". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service aux États-Unis :

1. Si le problème n'est pas attribuable à l'une des causes indiquées précédemment dans cette section*...

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool au numéro de téléphone 1-800-253-1301 à composer sans frais partout aux États-Unis et parler à l'un de nos consultants qualifiés. Le consultant peut vous indiquer comment obtenir un fonctionnement satisfaisant de votre appareil ou si le service est nécessaire, peut recommander une compagnie de service qualifiée dans votre région.
Si vous le préférez, écrire à :

Whirlpool Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous rejoindre dans la journée.

2. Si vous avez besoin de service*...

Whirlpool possède un réseau dans tout le pays de compagnies de service autorisées Whirlpool. Les techniciens de service Whirlpool sont formés pour répondre à la garantie du produit et fournir les services après garantie partout aux État-Unis. Pour localiser la compagnie de service autorisée Whirlpool, téléphoner à notre Centre d'assistance aux consommateurs (voir Étape 1) ou consulter les pages jaunes de votre annuaire de téléphone sous les rubriques suivantes :

- **APPLIANCE-HOUSEHOLD-MAJOR, SERVICE & REPAIR**
  - *Voir:* Whirlpool Appliances ou Authorized Whirlpool Service (*Exemple:* XYZ Service Co.)
- **WASHING MACHINES & DRYERS, SERVICE & REPAIR**
  - Whirlpool Appliances or Authorized Whirlpool Service (*Example:* XYZ Service Co.)

3. Si vous avez besoin de pièces de rechange FSP®...

FSP est la marque de commerce déposée de Whirlpool Corporation pour des pièces de qualité. Rechercher ce symbole de qualité chaque fois que vous avez besoin d'une pièce de rechange pour votre appareil électroménager WHIRLPOOL®. Les pièces de rechange FSP conviendront exactement et fonctionneront précisément parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour construire chaque nouvel appareil électroménager WHIRLPOOL.

Pour localiser les pièces de rechange FSP dans votre région, se référer à l'Étape 2 ou composer le numéro de téléphone du Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool (voir Étape 1).

*Lorsque vous demandez de l'aide ou un service, veuillez donner une description détaillée du problème, les numéros de série et de modèle complets de l'appareil et la date d'achat. (Voir la section "Note à l'utilisateur".) Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Demande d'assistance ou de service au Canada :

1. Si le problème n'est pas attribuable à l'un des cas indiqués plus haut dans cette section*...

Contactez le centre d'assistance aux consommateurs d'Inglis Limitée en composant le numéro de téléphone, entre 8 h 30 et 18 h (HNE), 1-800-461-5681 et parlez à l'un de nos consultants formés. Le consultant vous indiquera comment obtenir un fonctionnement satisfaisant de votre appareil ménager ou si le service est nécessaire, recommandera une compagnie de service qualifiée dans votre région.

Si vous le préférez, écrire à :

Service des relations avec la clientèle
Inglis Limitée
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre le jour.

2. Si vous avez besoin de service*...

Contactez votre succursale de service d'appareils électroménagers ou le Centre de service autorisé Inglis Limitée le plus proche pour l'entretien de votre appareil électroménager. (Voir la liste ci-dessous.)

3. Si vous avez besoin de pièces de rechange FSP®...

FSP est la marque de commerce déposée de Whirlpool Corporation pour des pièces de qualité. Recherchez ce symbole de qualité chaque fois que vous avez besoin d'une pièce de rechange pour votre appareil électroménager WHIRLPOOL®. Les pièces de rechange FSP conviendront exactement et fonctionneront précisément parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour construire chaque nouvel appareil WHIRLPOOL.

Pour localiser les pièces de rechange FSP dans votre région, se référer à l'étape 2 ou composer le numéro de téléphone du Centre d'assistance aux consommateurs Inglis (voir étape 1).

* Lorsque vous contactez le service de dépannage, veuillez inclure une description détaillée du problème, les numéros de modèle et de série, et la date d'achat. (Voir la section "Note à l'utilisateur".) Ces renseignements nous sont nécessaires pour répondre rapidement à votre demande.

Service d'appareils ménagers Inglis Limitée – Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

COLOMBIE-BRITANNIQUE		1-800-665-6788
ALBERTA		1-800-661-6291
ONTARIO	Région d'Ottawa	1-800-267-3456
(à l'exception de l'indicatif régional 807)	En dehors de la région d'Ottawa	1-800-807-6777
MANITOBA, SASKATCHEWAN et indicatif régional 807 en Ontario		1-800-665-1683
QUÉBEC	Montréal (à l'exception de la rive Sud)	1-800-361-3032
	Rive Sud Montréal	1-800-361-0950
	Québec	1-800-463-1523
	Sherbrooke	1-800-567-6966
PROVINCES DE L'ATLANTIQUE		1-800-565-1598

INDEX

SUJET	PAGE
ASSISTANCE	32, 33
AUTONETTOYAGE	
Avant de commencer	20
Conseils	20
Fonctionnement du programme	22
Réglage des commandes	21
BRIDE ANTIBASCULEMENT	3
BRÛLEURS DE SURFACE	
Boutons de commande	5,6
Brûleur POWER™	6
Conseils	6
Panne d'électricité	7
Réglage ACCUSIMMER™	6
Réglages de chaleur des brûleurs	6
Témoins lumineux des brûleurs	5
CARACTÉRISTIQUES	5
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR	
Afficheur/Horloge	10
Annulation	12
Commande de verrouillage	10
Horloge	11
Minuterie	11,12
Mise en marche	12
Signaux sonores	13
Témoins lumieux	10
CUISSON AU FOUR	
Conseils	14
Grilles	8
Papier d'aluminium	8
Réchauffage de préparation	14
Programme des réglages	13
Système ACCUBAKE®	13, 14
Ustensiles de cuisson	9
CUISSON AU GRIL	
Directives	17,18
Grille	17
Ustensiles de cuisson	16
Programme des réglages	16
ÉCLAIRAGE DU FOUR	28
LAMPE DU FOUR	19
GARANTIE	36
GRILLES	8

SUJET	PAGE
GUIDE DE DIAGNOSTIC	29, 30, 31
USTENSILES DE CUISSON	7,8
NETTOYAGE	
Boutons de commande	23
Brûleurs scellés de surface	25, 26
Cavité du four	24
Grilles du four	24
Grilles et chapeaux des brûleurs de surface	23
Lèchefrite et grille	24
Programme d'autonettoyage	20
Surfaces extérieures	23
Tableau de commande	23
Vitre de la porte du four	24
NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE	2
PIÈCES	5
PORTE DU FOUR	26-27
RÔTISSAGE	
Conseils	14
Grilles	8
Ustensiles de cuisson	7,8
Programmes des réglages	13
SÉCURITÉ	3,4
SERVICE	32, 33
TABLEAU DE COMMANDE	
Boutons de commande	5,6
Témoins lumineux des brûleurs de surface	5
Réglage de chaleur des brûleurs	6
TEMPÉRATURE DU FOUR	
Modification	15
Réglages	13, 16
TIROIR DE REMISAGE	19
USTENSILES DE CUISINE	
Conseils	7
Conserves	7
Matériaux	7

GARANTIE
CUISINIÈRE À GAZ WHIRLPOOL®

DURÉE DE LA GARANTIE :	WHIRLPOOL PAIERA POUR :
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT	Les pièces de rechange FSP® et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service autorisé Whirlpool.

WHIRLPOOL NE PAIERA PAS POUR :

A. Visites d'un dépanneur pour :

1. Rectifier l'installation de la cuisinière.
2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la cuisinière.
3. Remplacer les fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie de la maison.
4. Remplacer les ampoules d'éclairage accessibles à l'utilisateur.

B. Réparations de dommages lorsque la cuisinière est utilisée à des fins autres que normales, usage dans une maison unifamiliale.

C. Frais de transport pour prendre et livrer la cuisinière. La cuisinière est conçue pour être réparée à domicile.

D. Dommages à la cuisinière imputables à : accident, usage impropre, incendie, inondation, désastre naturel, ou utilisation non approuvée par Whirlpool.

E. Réparations aux pièces ou systèmes imputables à des modifications non autorisées effectuées sur l'appareil.

2/98

WHIRLPOOL CORPORATION NE SERA PAS RESPONSIBLE POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages fortuits ou indirects, de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas vous être applicable. Cette garantie vous donne des droits juridiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un état/province à l'autre.

Hors des États-Unis et du Canada, une garantie différente peut s'appliquer. Pour de plus amples détails, contacter votre concessionnaire autorisé Whirlpool.

Si vous avez besoin de service, consultez la section "Si vous avez besoin d'assistance ou de service" dans ce livret. Après avoir vérifié "Si vous avez besoin d'assistance ou de service" une aide additionnelle peut être obtenue en composant le **1-800-253-1301**, le numéro de téléphone du Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool de partout aux États-Unis. Au Canada, contacter votre compagnie autorisée de services d'appareils électroménagers Inglis Limitée.

8054023
© 1998 Whirlpool Corporation
® Marque déposée de Inglis Limitée
9/98
Imprimé aux É-U